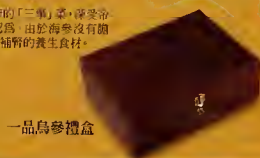




烏參 海中珍饈

「明宮史·飲食好尚」記載：以海參為主製作的「三鞭」湯，深受帝王的喜愛。中醫認為，由於海參沒有膽固醇，很適合做為福壽的養生食材。



一品烏參禮盒

港式臘味禮盒



紅燒雪蛤禮盒



清蒸海上鮮魚禮盒



金茂烏龍茶禮盒
東方美人茶禮盒
烏龍茶精裝禮盒



25年陳年普洱茶禮盒
30年陳年普洱茶禮盒
30年陳年普洱茶餅禮盒

上只x 0四禮

禮園 真空包裝食品保存與食用方法

禮園真空包裝魚翅

保存方法：
請務必將魚翅及翅湯放置冷凍庫內可保存一個月，如放置冷藏庫內可保存一星期。

食用方法：
欲食用時無須先行解凍，請先燒一大鍋水，待水滾開後將真空包裝魚翅及翅湯包裝罐頭同時放入鍋內，以中火約煮二十分鐘，先取出真空包裝魚翅剪開袋口放置碗中，再取出真空包裝翅湯，將翅湯淋於魚翅上即可食用。

禮園真空包裝燕窩及鮑魚

保存方法：
請放置冷凍庫內可保存一個月，如放置冷藏庫內可保存一星期。

食用方法：
欲食用時將真空包裝剪開取出「整杯燕窩或鮑魚」，連同杯子先放滾沸沸水中解凍，再以中火熱二分鐘或以小火熱十分鐘，或解凍後放置蒸籠中熱十分鐘即可食用。

禮園真空包裝牛子排及烏參

保存方法：
請放置冷凍庫內可保存一個月，如放置冷藏庫內可保存一星期。

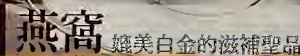
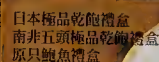
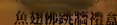
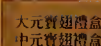
食用方法：
欲食用時無須先行解凍，請先燒一大鍋水，待水滾開時將真空包裝牛子排或烏參放入鍋內，以中火約煮二十分鐘即可取出食用。



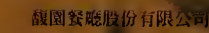
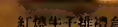
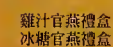
Fu Yuan Restaurant Co., Ltd



《本草綱目拾遺記載》：
凡宴會餽贈必設此物以爲珍
中醫認爲其性平，具益氣、
補虛的功效。



雞汁官燕禮盒
冰糖官燕禮盒



Fu Yuan Restaurant Co., Ltd.

台北臨沂街17號

No.17, Lin Yi Street, Taipei, Taiwan R.

Tel:(02)2321-0279 Fax (02) 289
Reservation Line:0800

www.fuyuan.com.tw Email:fu.yuan@msa.hinet.net

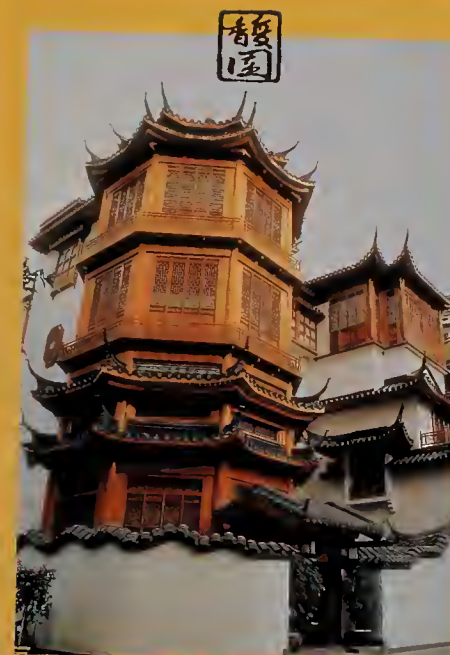


蘊涵建籍文化的殿堂中
體驗飲食文化的精髓



創意的佳餚溫馨的服務
讓飲食享受更完美

台北市臨江街17號 No. 17, Lin Yi Street, Taipei, Taiwan, R.O.C.
Tel: (02)2321-0279 Fax: (02)2321-0289



馥園餐廳股份有限公司
FU YUAN RESTAURANT CO., LTD.



菜單

迎賓開胃菜
精緻六小拼
清湯大排翅
清蒸處女鱔
菲利牛排
鹹點
甜點
時季鮮果

MENU

Appetizer
Cold Combination
Braised Shark's Fins with Chicken Soup
Steamed wild Crab
Filet Mignon Steak
Refreshment
Dessert
Seasonal Fruit



*In this art-temple-like palace characterized with Chinese culture
Experiencing the best Chinese Cuisine we faithfully present to every esteemed customer
Surrounding by the hospitable atmosphere in Fu Yuan Enjoy the tasty dishes impeccably combined with chef's delicate skills and finest art*



台北市臨沂街17號
No. 17, Lin Yi Street, Taipei, 10059 Taiwan, R.O.C.
Tel : (02)23210279 Fax : (02)23210289
http : //www.fuyuan.com.tw
E-mail : fu.yuan@msa.hinet.net



台北
馥園

蘇州園林
風華重現



馥園餐廳股份有限公司
FU YUAN RESTAURANT CO., LTD.



精巧な壮大中に平易な書画の中に隠された無言の力はリフツシユを裝飾にし、世俗的、病勞している体、馥園の最良の美の中で消えて行く。中華料理の文化を拘わりし続けられて来たこの蘇州風宮殿式建物では、私たちが、誠実に馥園レストランの手厚い大氣によって囲む、すべての尊重された顧客に示します、申し分なく微妙な最も素晴らしい芸術を味わえながら美食を楽しんでいただきます。

雞汁官燕



臻補聖品

ツバメの巣チキンスープ
青春保持の絶品

海の珍味
なまこ醤油煮込み

海中珍饈



一品烏参

紅焼大排翅



冠府奇珍

フカヒレ菜煮チキンスープ
宴会の最愛

地鶏土焼き
大地のエネルギーが伝わる美食

大地極品



富貴土窯雞

園林大廳



瀟灑建築文化的殿堂中
體驗飲食文化的精髓

創意的佳餚溫馨的服務
讓飲食享受更盡完美



閣樓包廂



每人份 4180 元

Appetizer
迎賓開胃菜
TORO Salad
70°C 沙拉
Braised Shark's Fins with Crabmeat
蟹肉大排翅
Pan-Fried Japan Prime Steak
with Seasoning
松阪牛肉
Sea food with Vegetables
碧綠海鮮
Sea Cucumber with Brown Sauce
Au Sec
一品烏冬
Refreshment
鹹點
Dessert
甜點
Seasonal Fruit
時香鮮果

每人份 4680 元

Appetizer
迎賓開胃菜
Vegetables Salad
田園沙拉
Braised Shark's Fins Au Jus
紅燒大排翅
Fresh Foie Gras with Cherry sauce
櫻桃鮮鵝肝
Steamed Lobster with Garlic Sauce
蒜泥龍蝦
Broiled Sirloin Steak Au Jus
沙朗牛排
Refreshment
鹹點
Swallow Nest with Rock
Sugar Soup
冰糖官燕
Seasonal Fruit
時香鮮果

每人份 5980 元

Appetizer
迎賓開胃菜
TORO Salad
70°C 沙拉
Swallow Nests with Chicken Soup
雞汁官燕
Fresh Foie Gras with Chinese
herbal tea sauce
泡神鮮鵝肝
Braised Dried Abalone (south)
5 頭南地網鮑半只
Shark's Fins in Lobster Soup
珊瑚大排翅
Refreshment
鹹點
Dessert
甜點
Seasonal Fruit
時香鮮果

每人份 6880 元

Appetizer
迎賓開胃菜
Cold Combination
精緻 6 拼
Swallow Nests with Green Peas
& Chicken Soup
翡翠官燕
Braised Shark's Fins Au Jus
干燒大排翅
Braised Dried Abalone (Japan)
20 頭吉品乾鮑
Roasted Lamb Rack
香烤羊排
Refreshment
鹹點
Dessert
甜點
Seasonal Fruit
時香鮮果

* 94 年 7 月~9 月參考菜單

台北市臨沂街 17 號 No. 17, Lin Yi St., Taipei, Taiwan, R.O.C
Tel: (02)2321-0279 Fax: (02)2321-0289
復園餐廳股份有限公司 FU YUAN RESTAURANT CO., LTD.
http://www.fuyuan.com.tw E-mail: fu.yuan@msa.hinet.net



烹飪協會

2005年8月8日

烹飪協會

鮭魚蛋豆腐
冰花綜合盤
迷你佛跳牆
樹子小龍蝦
蒜茸小卷、杏鮑絲
紅蟳蒸粉條
台式雞肉飯
清燉豬腳湯
精美雙色點心
寶島鮮水果
四果煉乳冰

總店：台北縣土城市中央路318號
TEL:2269-1127 FAX:2269-7101
金城店：台北縣土城市金城路2段250號
TEL:2263-3636 FAX:2263-3999

國省大飯店
THE AMBASSADOR HOTEL

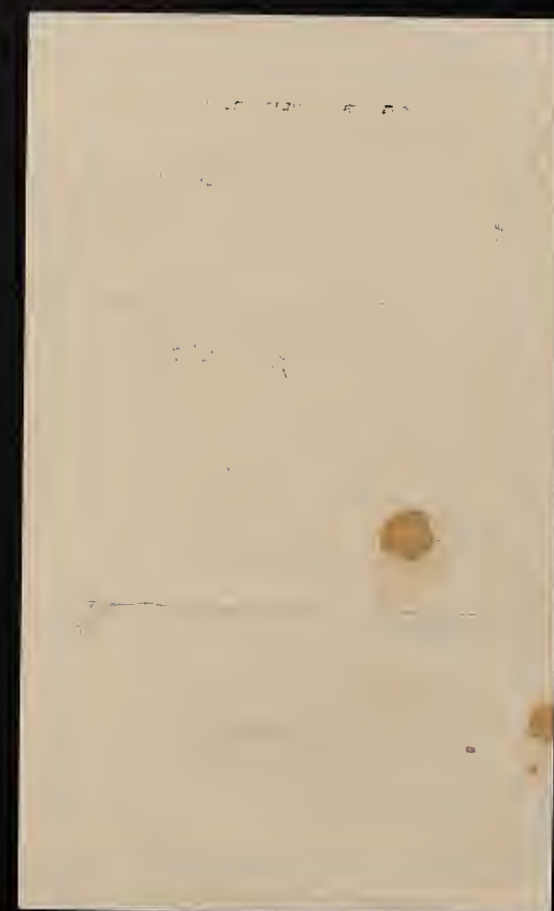
TAIPEI



M E N U

肆 色 熟 炒
Four sautéed Dishes
雞 汁 魚 翅
Shark's Fin w/ Chicken Sauce
掛 爐 烤 鴨
Peiping Duck
原 立 牛 肉 湯
Beef Tamoto Soup
金 魚 羹
Steamed Dumpling
四 味 雞
Sliced Prawn w/ Four Different Sauce
荷 葉 蒸 雞
Steamed Chicken in Country Style
松 鼠 黃 魚
Yellow Fish w/ Sweet & Sour Sauce
冰 糖 龍 蝦
Sweet Soup
西 米 帶 丁
Dessert

※ ※ ※ ※ ※ ※ ※ ※
6 6 年 7 月 2 0 日



店 飯 大 山 圓
THE GRAND HOTEL
TAIPEI, TAIWAN
REPUBLIC OF CHINA



菜 單

客 式 冷 盤
(白切雞、鹹豬肉、筍料理)
Appetizers
豬 肚 湯
Stewed Pig Stomach Soup
客 家 小 炒
Sautéed Pork and Cuttlefish with Leek
薑 絲 炒 粉 腸
Sautéed Pig Intestine with Ginger Julienne
烤 包 心 白 菜
Chinese Cabbage au Gratin
客 家 封 肉 附 白 飯
Stewed Pork in Hakka Style with Rice
豆 豉 鯪 魚 喉
Steamed Fish Jaw Piece with Black Bean
糰 粿
Rice Mochi in Peanut Flavor
擂 茶
Sweet Hakka Tea Leave Soup
季 時 水 果
Seasonal Fruits

A

每位 NT\$900 元

食品飲料均加收服務費一成
A 10% Service Charge Will be Added on All Food and Drink

店 領 大 山 園
THE GRAND HOTEL
TAIPEI, TAIWAN
REPUBLIC OF CHINA



菜 單

A1

客 式 冷 盤
(白切肉、粉肝、皮蛋炒蔬菜)

Appetizers

豆 干 排 骨 湯

Sewed Spare Rib & Dried Yard-Long Bean Soup

客 式 封 肉 附 白 飯

Stewed Pork in Hakka Style with Rice

炒 雞 酒

Sautéed Chicken with Rice Wine

九 層 塔 茄 子

Sautéed Eggplant with Basil

豆 豉 南 庄 鱒 魚

Steamed Trout with Black Bean Sauce

薑 絲 鵝 腸

Sautéed Goose Intestine with Ginger Julienne

糰 粿

Rice Mochi in Peanut Flavor

擂 茶

Sweet Hakka Tea Leave Soup

季 時 水 果

Seasonal Fruits

店新大由國
THE GRAND HOTEL
TAIPEI, TAIWAN
REPUBLIC OF CHINA



菜單

B

客 式 冷 盤
(白切雞、筍料理)
Appetizers

肉 圓 燉 包 心 白 菜 盅
Stewed Meat Ball with Chinese Cabbage

燻 肉
Stewed Pork in Brown Sauce

客 家 小 炒
Sautéed Pork and Cuttlefish with Leek

炒 蔬 菜
Sautéed Chinese Water Spinach

豆 豉 蒸 草 魚
Steamed Fish with Black Bean Sauce

薑 絲 脆 腸
Sautéed Pig Intestine with Ginger Julienne

菜 頭 飯
Steamed Turnip Rice Cake

甜 飯 圓
Sweet Rice Gnocchi Soup

季 時 水 果
Seasonal Fruits

店 領 大 山 園
THE GRAND HOTEL
TAIPEI, TAIWAN
REPUBLIC OF CHINA



B1

客 式 冷 盤
(白切肉、粉肝、鹹蛋苦瓜)
Appetizers
時 鮮 筍 排 骨 湯
Stewed Spare Rib and Bamboo Shoot Soup
炒 薑 絲 下 水
Sautéed Chicken Intestine and Gizzard with Ginger Julienne
炒 季 節 蔬 菜
Sautéed Seasonal Vegetables
豆 豉 草 魚
Steamed Fish with Black Bean
芋 頭 香 酥 鴨
Deep-fried Duck with Taro Paste
板 粽
Steamed Rice Dumpling
銀 耳 蓮 子 湯
Sweet Silver Fungus and Lotus Nut Soup
水 果
Seasonal Fruits

每位 NT\$800 元

食品飲料均加收服務費一成
A 10% Service Charge Will be Added on All Food and Drinks